

Ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku utama, bahan penolong dan bahan baku tambahan	2
5 Teknik penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng	4
Bibliografi	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3548-1994, *Sardin media saus tomat dalam kaleng* yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 15 Nopember 2007 di Bogor, dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 3) Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
- 4) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- 6) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
- 8) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 Agustus 2008 dan pemungutan suara pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakup teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5, *Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2354.10:2009, *Cara uji kimia - Bagian 10: Penentuan kadar histamin pada produk perikanan dengan Spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan*.

SNI 2372.2, *Cara uji fisika-Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika-Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan*.

SNI 3548.2:2010, *Ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng-Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 3548.3:2010, *Ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan pelagis kecil dengan media saus tomat yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial

SNI 3548.1:2010

4 Syarat bahan baku utama, bahan penolong dan bahan baku tambahan

- 4.1** Bahan baku utama ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 3548.2:2010.
- 4.2** Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 3548.3:2010.
- 4.3** Bahan lainnya (*ingredient*) yang digunakan sesuai SNI 3548.3:2010.

5 Teknik penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng sesuai SNI 3548.3:2010.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan daging kepiting rebus beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba - ALT anaerob (termofilik dan mesofilik)	koloni/g	Maksimal <10
c Cemarkan kimia* - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb) - Histamin	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,1 Maksimal 1,0 Maksimal 0,4 Maksimal 100
d Fisik - Bobot tuntas - Kehampaan - <i>Overlap</i> - <i>Headspace</i>	% psi % -	Minimal 50 5-8 Maksimal 65 1/10 tinggi kaleng
CATATAN * Bila diperlukan		

8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Lembar penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

9.3 Kimia

- Kadmium (Cd) dan Timbal sesuai SNI 2354.5
- Merkuri (Hg) sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Kadar histamin sesuai SNI 2354.10:2009.

9.4 Fisika

- Bobot Tuntas sesuai SNI 2372.2.
- Kehampaan sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Overlap* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Head space* sesuai SNI 01-2372.4-2006.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 3548.3:2010.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 3548.3:2010.

Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng

Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng

Nama panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Potongan utuh, rapih, bersih cerah, menarik, tanpa serpihan. Media berwarna merah saus tomat, menarik, homogen.	9					
• Potongan utuh, rapih, bersih sedikit kurang cerah, tanpa serpihan. Media warna merah saus tomat, kurang cerah, homogen, menarik.	8					
• Potongan utuh, rapih, bersih kurang cerah, sedikit serpihan. Media warna merah saus tomat berkurang, agak cerah, homogen, agak menarik.	7					
• Potongan utuh, rapih, bersih kurang cerah, banyak serpihan. Media warna merah saus tomat kusam, kurang cerah, homogen, agak bersih.	5					
• Potongan tidak utuh, tidak rapih, bersih kurang cerah, banyak serpihan. Media warna merah saus tomat, agak coklat dan kusam, kurang cerah, homogen, agak kurang bersih, tidak menarik.	3					
• Potongan tidak utuh, tidak rapih, tidak bersih tidak cerah, banyak serpihan. Media saus tomat kusam, kotor tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Sangat segar, harum, tomat kuat.	9					
• Segar, harum, tomat kuat.	8					
• Segar, sedikit kurang harum, tomat agak berkurang.	7					
• Ikan netral, tomat berkurang, sedikit bau tambahan.	6					
• Tidak segar, tidak harum, sedikit asam, tomat hilang, bau tambahan agak kuat.	5					
• Sedikit busuk, asam, tomat hilang, bau tambahan dominan.	3					
• Busuk, asam tajam, tomat busuk.	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
3 Rasa						
• Sangat enak, gurih sekali, tomat kuat.	9					
• Enak, gurih, tomat kuat.	8					
• Enak, sedikit kurang gurih, tomat agak berkurang.	7					
• Kurang enak, mendekati netral, tomat berkurang	6					
• Hambar, tomat berkurang	5					
• Tidak enak, sedikit asam, tomat sedikit busuk	3					
• Tidak enak, asam kuat, tomat busuk.	1					
4 Tekstur						
• Padat, sangat kompak.	9					
• Padat, kompak.	8					
• Padat, sedikit kompak.	7					
• Padat, kurang kompak.	6					
• Kurang padat, kurang kompak.	5					
• Lembek.	3					
• Lembek sekali.	1					
5 Konsistensi						
• Kental saus tomat.	9					
• Agak kental.	8					
• Kurang kental.	7					
• Encer, mulai lendir.	5					
• Encer, lendir mulai banyak.	3					
• Encer, banyak lendir.	1					

Bibliografi

Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission Vol 9A, *Code of Practice for Fish And Fishery Products* (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005).

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higien dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.

The Commission of the Europe Communities Council Directive No. 466/2001, *Setting Maximum Levels For Certain Contaminants in Food stuffs*.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id